

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพผู้มีรายได้น้อยที่ลงทะเบียนสวัสดิการแห่งรัฐ
เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และความมั่นคงในชีวิต
สาขา การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร
รหัส 0930157330301
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อใช้ในการดำเนินการฝึกอาชีพเสริมสำหรับผู้มีรายได้น้อยที่แจ้งความประสงค์ภายใต้รหัสหลักสูตร 304, 305, 357, 397, 401, 413

1.2 เพื่อให้ผู้มีรายได้น้อยมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำทักษะความรู้ไปประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

เป็นผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ และมีรายได้ต่ำกว่า 30,000 บาท/คน/ปี ที่แจ้งความประสงค์เข้ารับ การฝึกอบรมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรม พัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
01	การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน	3	-
02	การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร (ประเภทต่างๆ)	3	12
03	การวัดและประเมินผล	-	-
	รวม	6	12
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

01 การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

02 การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร (ประเภทต่างๆ) (3 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร ชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร ประเภทต่างๆ เช่น การถนอมอาหาร การแปรรูปถนอมอาหาร การแปรรูปและการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร เป็นต้น

03 การวัดและประเมินผล

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

หมายเหตุ : ให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายร่วมกันพิจารณาคัดเลือกเนื้อหาที่ต้องการจัดฝึกให้เหมาะสมกับระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก